Маленькая книга маленького повара

Л.П. Хаббард

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

"Маленькая книга для маленького повара" была первоначально опубликована издательством Pillsbury в 1905 году. В этом новом издании собраны все рецепты из оригинального издания в мягкой обложке, но оно переиздается с учетом потребностей современного читателя. Новичкам следует освоить небольшие рецепты, представленные в этой книге. Они требуют лишь небольшого количества ингредиентов, но этого достаточно для успеха.

- Л. Хаббард
  - Указания
  - Заметка для современного читателя
  - Хлеб
  - Печенье
  - Имбирный пряник
  - Бисквитный торт
  - Маффины
  - Картофель в сливках
  - Помадка
  - Шоколадный торт
  - Джонни-кекс
  - Краткая беседа с маленькими поварами

Л. Хаббард
Маленькая книга маленького повара

Указания

1. Всегда используйте лучшую муку.

2. Дважды просейте муку перед добавлением в торты или кексы для завтрака.

3. Делайте все измерения ровными. Используйте край ножа, чтобы слегка соскрести с верхней части чашки или ложки, пока ингредиент не выровняется по краям.

4. Для приготовления одного и того же рецепта используйте чашки или ложки одинакового размера.

5. Прежде чем приступить к приготовлению рецепта, внимательно прочитайте его, затем выложите на стол все ингредиенты и утварь, необходимые для приготовления этого конкретного рецепта.

Заметка для современного читателя

“Маленькая книга для маленького повара” была первоначально опубликована издательством Pillsbury в 1905 году. В этом новом издании собраны все рецепты из оригинального издания в мягкой обложке, но оно переиздается с учетом потребностей современного читателя. Коллекционер заметит некоторые небольшие отклонения от оригинальной книги, но маленький повар, без сомнения, найдет что-нибудь вкусное и интересное для приготовления. Это вызовет ностальгию.

Для достижения наилучших результатов при приготовлении этих старомодных рецептов мы рекомендуем внести следующие изменения в рецепт. При использовании муки уже нет необходимости ее просеивать. Просто слегка насыпьте ложкой муку в мерный стаканчик и разровняйте ее. Смешивая муку с другими сухими ингредиентами, перемешайте их вилкой.

Хлеб: Замочите 1 (170гр) упаковку прессованных дрожжей для торта или 1 упаковку активных сухих дрожжей. 1 столовую ложку сахара разведите в 2 столовых ложках теплой (37,5-40˚C) воды в течение 2 минут. Месите тесто 5-10 минут. Дайте тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится почти вдвое. Форму для выпечки размером 20×10 или 22×12 сантиметров смажьте маслом, только снизу. Выпекать при температуре 170˚C. в течение 35-40 минут или до светло-золотистого цвета.

Печенье: Выпекать на слегка смазанном маслом противне при температуре 200˚C. в течение 9-11 минут.

Имбирный пряник: Выпекать в смазанной маслом форме размером 33x22 сантиметров при температуре 160˚C. в течение 23-27 минут.

Бисквитный торт: Выпекайте в смазанной маслом и посыпанной мукой форме размером 22см или 27×17см при температуре 160˚C. в течение 24-29 минут.

Маффины: Выпекать в смазанной маслом форме для маффинов объемом 12 чашек при температуре 185˚C. в течение 12-16 минут.

Картофель в сливках: Если пароварка недоступна, готовьте в тяжелой кастрюле на среднем огне, пока смесь не загустеет, около 5 минут.

Помадка: Готовьте в небольшой тяжелой кастрюле; вылейте смесь в смазанную маслом форму размером 22x12 или 20x10 сантиметров.

Шоколадный торт: Выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой 20см квадратной форме при температуре

160°C. в течение 23-27 минут или до тех пор, пока зубочистка, вставленная в серединку, не выйдет чистой.

Джонни-кекс: Выпекать в смазанной маслом 20см квадратной форме при температуре 185°C. в течение 15-20 минут.

Хлеб

Ингредиенты:
1/2 стакана кипящей воды
1/2 стакана молока
1/2 дрожжей для торта
2 столовые ложки холодной воды
1 чайная ложка соли
3 стакана муки

Приготовление:

Замочите дрожжи в 2 столовых ложках холодной воды. Влейте 1/2 стакана кипятка в 1/2 стакана молока. Дайте остыть до теплого состояния. Добавьте растворенные дрожжи и соль. Добавьте 3 стакана муки. Выложите на доску для замешивания теста. Вымесите до получения однородной массы. Дайте подняться, пока тесто не увеличится в три раза по сравнению с первоначальным размером. Слегка вымесите, выложите в хорошо смазанную маслом форму. Дайте подняться, пока масса не увеличится вдвое, и выпекайте 25 или 30 минут на умеренной температуре в духовке. Будет неплохо проконсультироваться с каким-нибудь опытным человеком относительно готовности теста.

Печенье

Ингредиенты:
1 стакан муки
1/2 чайной ложки соли
2 чайные ложки разрыхлителя

1 столовая ложка холодного сливочного масла
1/2 стакана молока

Приготовление:

Дважды просейте муку, соль и разрыхлитель. Измельчите сливочное масло ножом до образования мучнистой массы. Добавьте молоко, чтобы получилось мягкое тесто. Выложите на доску, посыпанную небольшим количеством муки. Аккуратно вымесите до получения однородной массы. Раскатайте до толщины в 1,5см. Используйте маленькую формочку и выложите печенье на смазанную маслом форму. Выпекайте в горячей духовке до образования румяной корочки.

Имбирный пряник

Ингредиенты:
1/2 стакана патоки
1 стакан сахара
5 столовых ложек растопленного сливочного масла
1/2 чайной ложки корицы
1/2 чайной ложки имбиря
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка соды
1 яйцо
2-1/2 стакана муки
1 стакан горячей воды

Приготовление:

Положите патоку в миску. Добавьте сахар, растопленное сливочное масло, корицу и имбирь. Положите соду и соль в чашку и залейте горячей водой. Перемешайте с первой смесью. Добавьте муку, затем хорошо взбитое яйцо. Бейте изо всех сил. Выпекайте в течение тридцати минут в хорошо смазанной маслом форме. Следите внимательно, так как имбирный хлеб легко подгорает. Получается пряник хорошего размера.

"Вот Феликс и Мэри Энн смотрят на Имбирного человечка, который был испечен на противне пекаря; Гвоздика для глаз и паста для галстука, – гадают, высока ли цена".

Бисквитный торт

Ингредиенты:
1 стакан сахара
2 яйца
1/2 стакана горячей воды
1-1/4 стакана муки
1-1/2 чайные ложки разрыхлителя, щепотка соли
1/2 чайной ложки ванили

Приготовление:

Отделите яйца, взбейте белки в густую пену. Отложите их в сторону. Взбейте желтки до загустения. Постепенно добавляйте сахар, затем воду, соль, муку и разрыхлитель. Тщательно взбейте. Взбейте белки и добавьте ваниль. Выпекайте двадцать минут в смазанной маслом и посыпанной мукой неглубокой форме в духовке при умеренной температуре.

Маффины

Ингредиенты:
1/3 стакана сливочного масла
1/4 стакана сахара
1/4 чайной ложки соли
1 яйцо
2 стакана муки
4 чайные ложки разрыхлителя
1 стакан молока

Приготовление:

Взбейте сливочное масло, сахар и яйцо до кремообразного состояния. Понемногу добавляйте молоко, постепенно всыпая муку, просеянную с солью и разрыхлителем. Форму для маффинов смажьте маслом, слегка разогрейте, выложите смесь и выпекайте в духовке.

Картофель в сливках

Ингредиенты:
6 средних картофелин
3 столовые ложки муки
2 столовые ложки сливочного масла
1/2 чайной ложки соли
1/8 чайной ложки перца
1-1/ 2 стакана молока

Приготовление:

Картофель очистить от кожуры, нарезать кубиками, промыть в холодной воде. Залейте кипятком, посолите и поставьте на плиту. Отварите до мягкости, но не до мучнистой консистенции. Приготовьте кремовую заправку. Ее готовят путем растирания муки и сливочного масла вместе.

Добавьте молоко, соль и перец и варите в кастрюльке, постоянно помешивая, до состояния заварного крема. Слейте с картофеля воду, дайте ему немного пропариться, затем слегка перемешайте с заправкой. Подавайте блюдо горячим.

Помадка

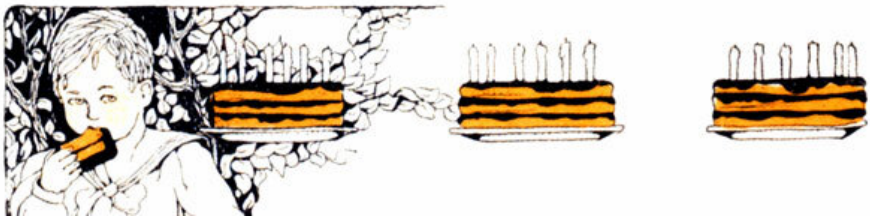
Ингредиенты:
1-1/ 2 столовые ложки сливочного масла
1 стакан сахара
1/4 стакана молока
2 столовые ложки патоки
1 квадратный кусочек шоколада
1/2 чайной ложки ванили

Приготовление:

Растопите сливочное масло в сковороде. Добавьте сахар, молоко и патоку, осторожно помешивая, пока сахар не растворится. Варите медленно, не помешивая, в течение пяти минут. Добавьте шоколадный квадратик и перемешайте, пока он не растает. Снова кипятите, пока немного смеси, опущенной в холодную воду, не станет хрупкой.

Снимите с огня, добавьте ваниль, взбивайте, пока смесь не начнет густеть, затем вылейте в смазанную маслом форму. Остудите и разрежьте на квадратики.

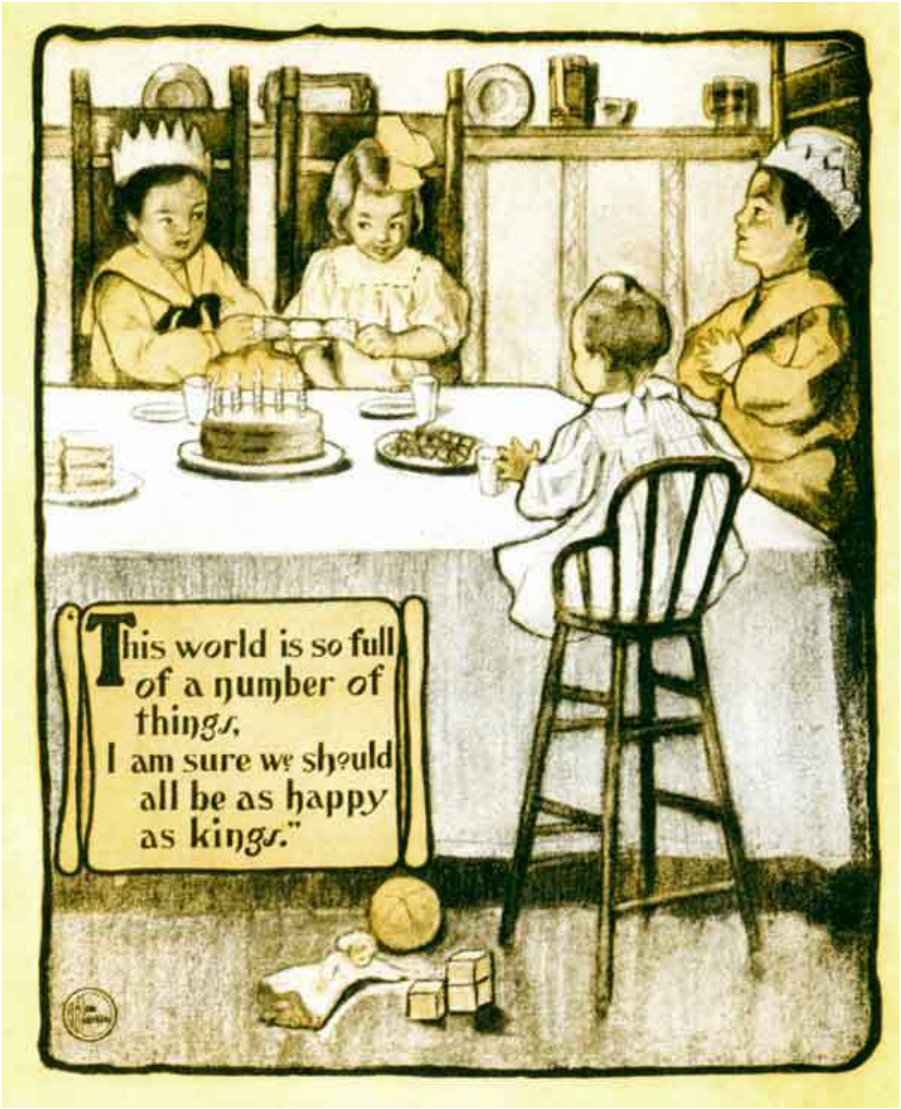
Шоколадный торт



Ингредиенты:
1/4 стакана сливочного масла
1/2 стакана сахара
1 яйцо
1/2 стакана молока
1 неполный стакан муки
2 чайные ложки разрыхлителя
1 квадрат растопленного шоколада
1/4 чайной ложки ванили

Приготовление:

Смешайте сливочное масло, яйцо и сахар до кремообразного состояния. Понемногу добавляйте молоко, постепенно всыпая муку, смешанную с разрыхлителем. Теперь добавьте растопленный шоколад, добавьте ваниль и хорошо взбейте. Выпекайте двадцать минут в смазанной маслом неглубокой форме.



"В этом мире так много всего, я уверен, что мы все должны быть счастливы, как короли".

Джонни-кекс

Ингредиенты:
3/4 стакана кукурузной муки
3/4 стакана пшеничной муки
3 чайные ложки разрыхлителя
1/2 чайной ложки соли
2 столовые ложки сахара
1 яйцо
1 стакан молока
1 столовая ложка растопленного сливочного масла

Приготовление:

Смешайте вместе кукурузную муку, разрыхлитель, сахар и соль. Постепенно добавьте молоко, хорошо взбитое яйцо и растопленное сливочное масло. Неглубокую форму смажьте маслом, слегка разогрейте, вылейте смесь и выпекайте двадцать минут в горячей духовке.

Краткая беседа с маленькими поварами

Стол, за которым семья собирается три раза в день, предоставляет прекрасную возможность продемонстрировать результаты хорошей подготовки, независимо от того, была ли она получена в школе или дома. Мы проявляем наше бескорыстие, отдавая предпочтение друг другу, предвосхищая желания друг друга.

На столе показан результат бескорыстной мысли и заботы главной домохозяйки. Труд, связанный с приготовлением пищи, является либо бременем, либо удовольствием, поскольку предыдущее обучение сделало это возможным.

Мы получаем наилучшую подготовку к самостоятельной жизни, помимо работы по дому, в раннем возрасте, в школе и дома. Почему бы не научиться быть хорошими домохозяйками, пока вы еще юны?

Нам нравится делать то, что у нас получается хорошо. Если мы учимся рано, мы учимся легко и хорошо – работа доставляет удовольствие, и успех гарантирован.

Новичкам следует освоить небольшие рецепты, представленные в этой книге. Они требуют лишь небольшого количества ингредиентов, но этого достаточно для успеха.